



WEIHNACHTSREZEPT



HAFERHORDIGE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

ZUTATEN:

150G MARGARINE

250G DINKELMEHL

2 PÄCKCHEN VANILLINZUCKER

1 GEKOCHETE, ZERMATSCHTE MOHRRÜBE

1 TEELÖFFEL ZIMTPULVER

100G GEMAHLENE HASELNÜSSE ODER MANDELN

100G PUDERZUCKER

SAFT VON EINER ZITRONE

DU BRAUCHST:

1 RÜHRGERÄT, 1 SCHÜSSEL, 1 MESSBECHER ODER 1 WAAGE, 1 TEIGROLLE, 1 AUSSTECHEFORMCHEN PONY, ETWAS ZUSÄTZLICHES MEHL, 1 BACKBLECH UND BACKPAPIER



ZUBEREITUNG:

RÜHRE DIE MARGARINE UND DEN ZUCKER IN DER SCHÜSSEL MIT DEM RÜHRGERÄT SCHAUMIG. DANN FÜGST DU DAS MEHL, DIE KAROTTE, DEN ZIMT UND DIE HASELNÜSSE ODER MANDELN HINZU UND RÜHRST ALLES ZU EINEM GESCHMEIDIGEN TEIG. DU KANNST DIE ZUTATEN NATÜRLICH AUCH MIT DEN HÄNDEN VERKNETEN.

LEGE DEN TEIG MINDESTENS EINE STUNDE IN DEN KÜHLSCHRANK. DANN ROLLST DU IHN AUF EINER GERADEN FLÄCHE AUS UND STICHST DIE PONYS AUS. LEGE JEDES PONY MIT ETWAS ABSTAND ZUM NÄCHSTEN AUF DAS BACKPAPIER AUF DEM BACKBLECH. BACKE DIE PLÄTZCHEN BEI 150 GRAD ETWA 20 MINUTEN. NIMM DAS BLECH AUS DEM BACKOFEN UND LASSE DIE PLÄTZCHEN GUT AUSKÜHLEN.

RÜHRE DEN PUDERZUCKER MIT ETWAS ZITRONENSAFT AN, BIS ES EINE DICKLICHE MASSE GIBT, UND BESTREICHE JEDES PONYPLÄTZCHEN DAMIT. DU KANNST AUCH ZUCKERPERLEN ZUM VERZIEREN AUFSTREUEN. JETZT NOCH WARTEN, BIS ALLES TROCKEN IST, UND DANN ... GUTEN APPETIT!

